

casserole d'eau sur le feu à portée de main pendant toute la cuisson).

2ème méthode :

Préchauffer votre four à 100°C ou 212°F, sans chaleur tournante (la cuisson est trop lente et le foie fond) ou alors en mixte, mettez y un plat contenant la terrine, et versez dedans de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur au minimum.

Insérez un **thermomètre** au milieu du foie. Un **thermomètre** électronique (ou "thermocouple") est idéal pour cela. Le foie doit cuire jusqu'à ce que sa température centrale atteigne 65°C ou 149°F si vous l'aimez un peu rosé, 70°C ou 158°F sinon. Le sortir dès qu'elle est atteinte.

Cette méthode est la plus simple et la plus efficace, elle n'est pas tributaire du poids, de la température initiale du foie ou encore des performances de votre four...



Une fois le temps écoulé, sortir la terrine du four, puis du plat et la laisser refroidir avec son couvercle.

Ne pas s'inquiéter de la réduction de volume du foie qui baigne dans la graisse, c'est normal bien qu'un peu frustrant...

Une fois que le foie est refroidi, la graisse sans être complètement prise devient jaune.



Il faut maintenant éliminer les jus de cuisson du foie pour ne garder que le foie lui même et un peu de graisse pour l'enrober.